блюда и консервы

Заготовки из огурцов, капусты, баклажанов, грибов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге представлены рецепты соленых и маринованных огурцов, баклажанов и грибов, а также кислой капусты. Только простые рецепты традиционных и оригинальных блюд. Показано время приготовления. Даны советы по приготовлению.

- Автор-составитель С. Иванова
  - Соленые огурцы с красной смородиной
  - Огурцы, засоленные по-чешски
  - Огурцы с чесноком и сладким перцем
  - Ассорти овощное с огурцами в медовом соусе
  - Баклажаны с помидорами в масле
  - Баклажаны в аджике
  - Баклажаны жареные
  - Икра баклажанная
  - Капуста со сладким перцем
  - Капуста по-корейски
  - Салат капустный
  - Ассорти с капустой
  - Салат «Белоцерковский»
  - Грузди жареные
  - Рыжики маринованные
  - Лисички соленые
  - Подосиновики соленые
  - Белые грибы маринованные
  - Грибное лукошко
  - Грибное ассорти
  - Шампиньоны маринованные
  - Опята маринованные
  - Опята в рассоле
  - Винегрет с консервированной кукурузой
  - Салат из цукини с оливками и лососем
  - Свинина с фасолевым соусом
  - Лобио с яйцом
  - Салат фасолевый с курицей
  - Салат «Радуга»

Автор-составитель С. Иванова
Блюда и консервы. Заготовки из огурцов, капусты, баклажанов, грибов

Соленые огурцы с красной смородиной

время приготовления: 40 мин

Состав

2 кг огурцов
300 г красной смородины
25 г зелени укропа
25 г зелени петрушки
10 г листьев хрена
2 г вишневых листьев
1 г листьев черной смородины
30 г чеснока
0,2 г черного горького перца

0,2 г душистого перца

1,2 л воды

Приготовление

1. Огурцы, плоды смородины, очищенные зубчики чеснока и зелень вымыть. Огурцы замочить на 2 ч. Зубчики чеснока и зелень мелко нарезать.

2. Половину специй, зелени и чеснока положить на дно банки. Банку заполнить огурцами и смородиной, чередуя слои: слой огурцов, слой смородины и т. д. Сверху уложить оставшиеся специи.

3. В эмалированную кастрюлю налить воду, добавить соль и прокипятить 3–5 мин, остудить и профильтровать.

4. Банки залить остывшим рассолом, выдержать 5 дней при комнатной температуре, накрыв прокипяченными крышками. Крышки снять после окончания брожения и прокипятить. Удалить плесень и при необходимости долить рассол.

5. Банки закрыть крышками и поставить при 0 °С в прохладное место.

Огурцы, засоленные по-чешски

время приготовления: 35 мин

СОСТАВ
1 кг огурцов
300 г моркови
2 луковицы
1 корень хрена
1–2 стебля укропа с семенами
Для заливки:
на 1 л воды – 1 ст. л. соли
2–3 ст. л. сахара
2–3 лавровых листа
по 5 горошин черного и душистого перца

1/4 ч. л. лимонной кислоты

Приготовление

1. Огурцы вымыть, вымачивать в течение 2 ч в холодной воде.
2. Морковь нарезать кружочками. Лук и корень хрена измельчить. Укроп измельчить.
3. Огурцы и морковь плотно уложить в банки, пересыпая луком, хреном и укропом.
4. Воду смешать с солью и сахаром, довести до кипения, добавить специи и лимонную кислоту, кипятить в течение 10–12 мин, процедить.
5. Огурцы залить горячим рассолом. Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.
6. Банки укупорить, перевернуть вверх дном и оставить в таком положении до полного остывания.

Огурцы с чесноком и сладким перцем

время приготовления: 45 мин

СОСТАВ
500 г некрупных огурцов
150 г сладкого перца
1 луковица
2 крупных зубчика чеснока
1 лавровый лист
1 смородиновый лист
2–3 бутона гвоздики
5 горошин черного перца
семена с 2 зонтиков укропа

1 корень петрушки
1 корень сельдерея

Для рассола:

350 мл винного уксуса
60 г сахара
40 г соли

Приготовление

1. Огурцы, корни петрушки и сельдерея, смородиновый лист, лук и чеснок вымыть.

2. Огурцы нарезать и посолить. Перемешать и оставить на 8 ч, прикрыв таз крышкой. Подготовить банки и крышки для консервации.

3. Лук нарезать кольцами, чеснок – крупными пластинками. Из перца вынуть семенную часть, нарезать крупными полосками.

4. Коренья бланшировать, нарезать брусочками. В банки уложить специи, коренья, лавровый и смородиновый листья. Укладывать ломтики огурца рядами, чередуя со слоями сладкого перца, лука, чеснока. Банки залить маринадом: винный уксус вскипятить с сахаром и солью. Стерилизовать банки в кипящей воде 10 мин. Хранить при комнатной температуре, перевернув их вверх дном.

Ассорти овощное с огурцами в медовом соусе

время приготовления: 45 мин

СОСТАВ
500 г огурцов
400 г сладкого перца
300 г помидоров
200 г чеснока
200 г капусты
100 г лука
Для рассола:
100 г меда
100 мл растительного масла

150 мл винного уксуса
10 г соли

Приготовление

1. Огурцы нарезать на 4 части. У перца удалить плодоножку и семенную коробочку, разрезать вдоль на четвертинки. Помидоры нарезать на дольки. Чеснок очистить.

2. Подготовить банки и крышки для консервации.

3. В кастрюле смешать масло, уксус и растопленный на паровой бане мед. Вскипятить соус и добавить соль.

4. Лук отварить в соусе. Затем вынуть и уложить в банку. Таким же образом обработать остальные овощи в следующей последовательности: перец, огурцы, помидоры.

5. Медовый соус процедить, вновь довести до кипения и залить овощи в банках. Прикрыть крышками и стерилизовать 20 мин. Закрыть и перевернуть вверх дном.

Баклажаны с помидорами в масле

время приготовления: 20 мин

СОСТАВ
10 баклажанов
10 луковиц
250 мл растительного масла
0,1 л уксуса
10 помидоров
10 сладких перцев
1 стакан сахара
2 ст. л. соли

Приготовление

1. Довести до кипения масло, сахар, уксус и соль.

2. Все овощи очистить и томить под крышкой в масле 20 мин.

3. Горячую массу готовых овощей разложить в стерильные банки и закатать.

Баклажаны в аджике

время приготовления: 30 мин

СОСТАВ
3 кг баклажанов
Маринад:
3 л томатного сока
10 сладких перцев
100 г соли
1 стакан сахара
2 острых перца
2 головки чеснока
0,1 л уксуса
0,2 л растительного

масла

Приготовление

1. Очищенные баклажаны разрезать вдоль на 4 части, замочить на 2 ч в соленой холодной воде.

2. Перцы и чеснок пропустить через мясорубку. Добавить томатный сок, соль, уксус, сахар и масло.

3. Маринад вылить в кастрюлю, положить баклажаны и варить до размягчения. Готовые овощи выложить в банки и закатать.

Баклажаны жареные

время приготовления: 50 мин

Состав

3 кг баклажанов
1 головка чеснока
0,1 л уксуса
0,1 л растительного масла
10 сладких перцев
2 головки репчатого лука
5 ст. л. сахара
соль по вкусу

Приготовление

1. Перец нарезать соломкой, лук – кубиками, чеснок

измельчить. Все потушить в масле с сахаром и уксусом.

2. Обжарить ломтики баклажанов и сложить в банку, чередуя с овощами.

3. Стерилизовать банки не менее 30 мин, после чего закатать.

Икра баклажанная

время приготовления: 50 мин

Состав

3 кг баклажанов
5 луковиц
5 зубчиков чеснока
3 ст. л. уксуса
1 кг помидоров
5 сладких перцев
0,1 л растительного масла
соль, сахар и перец
по вкусу

Приготовление

1. Очищенные перцы и баклажаны запечь в духовке и измельчить мякоть.

2. Мякоть помидоров, чеснок, масло, специи прокипятить с печеной мякотью, 25 мин.

3. Добавить уксус, все перемешать, разлить по банкам и сразу закатать крышками.

Капуста со сладким перцем

время приготовления: 30 мин

Состав

1 кг белокочанной капусты
100 г моркови
200–300 г сахара
40–60 г соли
500 г сладкого перца
100–200 г репчатого лука
250 мл столового 6 %-ного уксуса
3–5 г семян укропа или тмина

Приготовление

1. Нашинковать капусту, крупно натереть морковь, лук

нарезать кубиками, очистить перец от семян и бланшировать его 5 мин, затем сразу остудить и нарезать полукольцами.

2. Смешать овощи, добавить специи и соль. Залить банки на четверть горячим рассолом, затем сложить овощи.

3. Пастеризовать полулитровые банки 15 мин, литровые и двухлитровые – 20 мин.

Капуста по-корейски

время приготовления: 20 мин

Состав

3 кг белокочанной капусты
400 г яблок
120 г соли
200 г моркови
700 г грибов
специи корейские по вкусу

Приготовление

1. Нашинковать капусту, яблоки нарезать дольками. Крупно натереть морковь.

2. В посуде для засолки смешать овощи, специи и соль.

Утрамбовать смесь и поставить под гнет в прохладное место.

3. Когда рассол станет прозрачным, разложить овощи по банкам и закатать.

Салат капустный

время приготовления: 20 мин

Состав

1 кг белокочанной капусты
500 г моркови
2 ст. л. сахара
100 мл растительного масла
500 г огурцов
500 г репчатого лука
2 ст. л. соли
50 мл 9%-ного уксуса

Приготовление

1. Капусту нашинковать, лук нарезать кольцами, огурцы – кружочками, морковь натереть на крупной терке.

2. Добавить в овощи соль, сахар и масло, перемешать, прокипятить 2 мин, снять с огня.

3. Влить уксус и все перемешать. Разложить по банкам и закатать.

Ассорти с капустой

время приготовления: 35 мин

Состав

1 кг белокочанной
капусты
1 кг свеклы
семена тмина, укропа
100 г сахара
гвоздика
100 мл
9%-ного уксуса
1 кг моркови
1 головка чеснока

лавровый лист
душистый перец
1 ст. л. соли
перец горошком

Приготовление

1. Нашинковать капусту и сырую свеклу. Морковь и чеснок натереть на крупной терке.

2. Пастеризовать полулитровые банки 20 мин, литровые и двухлитровые – 25 мин.

3. Плотно уложить все овощи со специями и приправами в банки и залить горячим рассолом.

Салат «Белоцерковский»

время приготовления: 40 мин

Состав

3 кг белокочанной капусты
1 кг моркови
100 г корня петрушки
450 мл растительного масла
100 г соли
100 г сахара
1 кг болгарского красного перца
600 г репчатого лука
100 г петрушки
200 мл столового 5 %-ного уксуса

10 горошин душистого перца

10 лавровых листьев

Приготовление

1. Нашинковать капусту, нарезать лук и перец, морковь – соломкой.

2. Измельченные овощи пересыпать солью, добавить уксус и перемешать. Нагреть масло до 120 °С, выдержать 10 мин и охладить. Уложить в банки специи, налить масло, сверху положить овощи.

3. Стерилизовать банки 20 мин, закатать, оставить остывать перевернутыми кверху дном.

Грузди жареные

время приготовления: 1 ч 10 мин время подготовки: 2 дня

Состав

5 кг грибов
5 ст. л. сахара
15 стеблей сухого укропа
5 ст. л. соли
1 головка чеснока

Приготовление

1. Грузди вымачивать 2 дня в холодной воде, меняя воду дважды в день, чтобы грибы не закисли.

2. Отварить грибы в соленой воде и обжарить на масле. Плотно сложить в банки.

3. Положить чеснок и специи, залить соленым кипятком и стерилизовать 50 мин, после закрыть крышками.

Рыжики маринованные

время приготовления: 30 мин

Состав

1 кг грибов
½ стакана воды
3 зубчика чеснока
перец горошком, лавровый лист и укроп по вкусу
1½ ст. л. соли
½ ч. л. лимонной кислоты
½ ч. л. уксусной кислоты

Приготовление

1. Промытые грибы варить в соленой воде полчаса, в конце варки добавить лимонную кислоту.

2. Выложить в подготовленные банки грибы, залить рассолом и положить указанные специи.

3. В остывший рассол влить чайную ложку растительного масла и закатать крышками.

Лисички соленые

время приготовления: 30 мин время подготовки: 3 дня

Состав

1 кг грибов
0,2 л воды
чеснок, хрен, укроп,
листья смородины
по вкусу
2 ст. л. соли
3 горошины черного перца

Приготовление

1. Чистые лисички опустить в соленый кипяток и охладить. Снять кожицу с шляпок и отварить грибы в соленой воде.

2. На дно банок положить кусочки хрена, дольки чеснока, остальные приправы и охлажденные грибы.

3. Оставить грибы под гнетом на 3 дня в теплом месте. После поставить в холод. Через месяц грибы готовы.

Подосиновики соленые

время приготовления: 30 мин

Состав

1 кг грибов
6 зубчиков чеснока
0,2 л растительного масла
2 ст. л. 6 %-ного уксуса
соль, перец, зелень по вкусу

Приготовление

1. Грибы промыть, разрезать на 4 части и переложить в эмалированную кастрюлю.

2. Залить кипятком, варить 20 мин и добавить специи по вкусу. Остудить.

3. Переложить грибы в банки, залить рассолом, положить сверху чеснок, влить столовую ложку масла в каждую банку и закатать.

Белые грибы маринованные

время приготовления: 1 час

Состав

1 кг грибов
0,5 л воды
2 ст. л. сахара
3 лавровых листа
3 горошины душистого перца
10 горошин черного перца
4 ст. л. соли
5 ст. л. 6 %-ного уксуса
1 луковица

Приготовление

1. Грибы отварить. Как только они опустятся на дно – они готовы.

2. Отбросить грибы на дуршлаг, бульон перелить в другую кастрюлю. Добавить в него соль, специи и пряности. Довести до кипения. Вынуть из кастрюли лавровый лист и влить уксус. Вернуть грибы в маринад и проварить в течение 5–10 мин, помешивая грибы и снимая образующуюся пену.

3. Грибы поместить в подготовленную ошпаренную кипятком банку, на дно которой положить тонко нарезанные кольца лука. Залить грибы маринадом и закрыть крышкой.

Грибное лукошко

время приготовления: 10 мин время подготовки: 30–45 мин

Состав

2 кг белых и подосиновиков
16 горошин черного перца
1 корень хрена
6 лавровых листьев
3 веточки укропа

Заливка:

0,7 л воды
4 ст. л. сахара
2 ст. л. соли
3 ст. л. 8 %-ного уксуса

Приготовление

1. Вскипятить ингредиенты для заливки, в последнюю очередь добавив уксус. Остудить.

2. На дно банок сложить специи и пряности. Сверху – грибы шляпками вниз. Оставить промежуток до горлышка банки.

3. Влить горячую заливку. Пастеризовать банки 30–45 мин. Закрыть крышками, остудить и хранить в холоде.

Грибное ассорти

время приготовления: 20 мин

Состав

1 кг грибов

1 лавровый лист

1 ст. л. соли

5 горошин душистого перца

Приготовление

1. Отделить ножки от шляпок. Сварить шляпки в соленой воде. Промыть и обсушить.

2. Уложить в банки вверх шляпками поочередно с солью и специями.

3. Влить по 3 ст. л. рассола, в котором варились грибы, и

закрыть крышками.

Шампиньоны маринованные

время приготовления: 10 мин время подготовки: 24 ч

Состав

1 кг шампиньонов
1 ст. л. соли
3 ст. л. 6 %-ного уксуса
5 бутонов гвоздики
5 горошин черного перца
0,5 л воды
1 ст. л. сахара
лавровый лист по вкусу

Приготовление

1. Отварить грибы и разрезать их вдоль пополам. Вскипятить

воду со специями и залить грибы.

2. Оставить грибы с маринадом на сутки в холодильнике.

3. Разложить грибы по банкам, залить маринадом и закатать крышками.

Опята маринованные

время приготовления: 1 ч 20 мин

Состав

1 кг грибов
3 ст. л. сахара
5 бутонов гвоздики
3 лавровых листа
1,5 л воды
3 ст. л. соли
5 горошин черного перца
5 ст. л. 9 %-ного уксуса

Приготовление

1. Очищенные грибы залить холодной водой и варить час,

снимая пену. После промыть грибы и дать воде стечь.

2. Соединить специи с водой и кипятить 3 мин. Положить в маринад грибы и варить еще 15 мин.

3. Кипящие грибы с маринадом разлить по банкам и сразу закатать.

Опята в рассоле

время приготовления: 50 мин

Состав

3 кг грибов
3 лавровых листа
2 ст. л. сахара
3 зубчика чеснока
1 л воды
3 ч. л. соли
0,15 л 6 %-ного уксуса
5 горошин душистого перца
5 бутонов гвоздики

Приготовление

1. Грибы почистить, крупные разрезать пополам, мелкие оставить целиком. Варить полчаса.

2. Для маринада вскипятить все специи, кроме уксуса. Варить грибы в маринаде 15 мин, после чего влить уксус.

3. Остудить грибы и разложить вместе с маринадом по банкам доверху. Положить чеснок и закрыть крышками.

Винегрет с консервированной кукурузой

время приготовления: 50 мин

Состав

100 г картофеля
100 г кукурузы консервированной
100 г капусты
150 г свеклы
50 г моркови
30 г репчатого лука
30 мл 6%-ного уксуса
1 г лаврового листа
0,5 г черного перца

горошком
10 г соли
5 г сахара
150 мл фильтрованной воды

Приготовление

1. Картофель, морковь, свеклу и лук вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Капусту разрезать на 4 части, нашинковать тонкой соломкой и перетереть с небольшим количеством соли. Консервированную кукурузу откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь. Соединить все подготовленные компоненты.

2. Подготовить банки и крышки для консервации.

3. В банки разложить полученный винегрет. Вскипятить воду, добавить специи. Затем процедить рассол, вновь довести до кипения и ввести оставшийся уксус. Залить винегрет кипящим маринадом. Банки прикрыть крышками. Стерилизовать 20 мин. Закрыть герметично, перевернуть вверх дном и оставить в таком состоянии до полного остывания.

Салат из цукини с оливками и лососем

время приготовления: 15 мин

Состав

1 молодой цукини
100 г копченого лосося
100 г черных оливок
100 г моцареллы (шарики)
салатные листья кресс-салат
сок 1 лимона
2–3 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. сушеного орегано
соль

свежемолотый черный перец

Приготовление

1. Салатные листья промыть, обсушить и разложить на тарелке. Свежий цукини настругать тонкими кружками и положить поверх салата. Если у цукини кожица твердая, можно ее снять полностью или частично.

2. Ломтики цукини можно предварительно обжарить на гриле. Лосось нарезать тонкими ломтиками и выложить на цукини. Вместо копченого лосося можно взять копченого тунца.

3. Украсить салат оливками и моцареллой, посыпать мелко нарезанным орегано, зеленью, полить оливковым маслом, сбрызнуть соком лимона, посолить и поперчить.

Свинина с фасолевым соусом

время приготовления: 1 ч 10 мин

Состав

2 свиных шницеля
1 болгарский перец
2 ст. л. растительного масла
100 г консервированной фасоли
100 г консервированной кукурузы

Приготовление

1. Перец нарезать соломкой.
2. Смешать с фасолью, кукурузой.
3. Влить 200 мл воды и потушить 30 мин.
4. Шницели обжарить на масле, посолить, поперчить.

5. Выложить в форму для запекания, полить приготовленным соусом.

6. Запекать в духовом шкафу 40 мин.

Лобио с яйцом

время приготовления: 20 мин

Состав

400 г консервированной стручковой фасоли
60 г сливочного масла
4 яйца
1 головка репчатого лука
150 мл овощного бульона
3 веточки петрушки
перец и соль
по вкусу

Приготовление

1. Фасоль нарезать кусочками, смешать с измельченным

репчатым луком, посолить, поперчить и припустить в бульоне.

2. Добавить измельченную зелень петрушки и тушить 5 мин.

3. Залить взбитыми яйцами и запечь в духовом шкафу.

Салат фасолевый с курицей

время приготовления: 10 мин

Состав

1 отварная куриная грудка
200 г красной консервированной фасоли
2–3 маринованных огурца
50 г грецких орехов
2 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. майонеза
1/2 ч. л. черного молотого перца
1 ч. л. хрена
пучок петрушки

Приготовление

1. Грудку нарезать мелкими кубиками, залить соевым соусом.

2. Фасоль откинуть на сито и дать стечь жидкости.

3. Петрушку мелко нашинковать, орехи измельчить (можно в ступке), огурцы нарезать небольшими кусочками.

4. Все уложить в салатницу, не солить (хватает соуса, майонеза и огурца), перемешать.

Салат «Радуга»

время приготовления: 20 мин

Состав

1 морковь
1 болгарский перец
200 г цукини
100 г консервированной фасоли
100 г замороженного зеленого горошка
70 г консервированной кукурузы
2 ст. л. растительного масла
соль

Для украшения:

1 луковица

3 стручка замороженной фасоли

20 г консервированного горошка

Приготовление

1. Морковь, перец и цукини нарезать кубиками и потушить в масле вместе с горошком в течение 10 мин. Добавить кукурузу и консервированную фасоль, посолить. Лук разрезать на четвертинки и разделить на лепестки. Придать им с помощью ножа заостренную форму.

2. Стручки фасоли нарезать вдоль тонкими полосками. Салат переложить в тарелку, выложить попарно лепестки из луковиц.

3. Положить внутрь зеленый горошек и кукурузу. В центре выложить «цветок» из 4 лепестков.

4. Из полосок фасоли сделать «тычинки» «цветка».